NOTICE D'UTILISATION
PANINI XL

Fabrication française

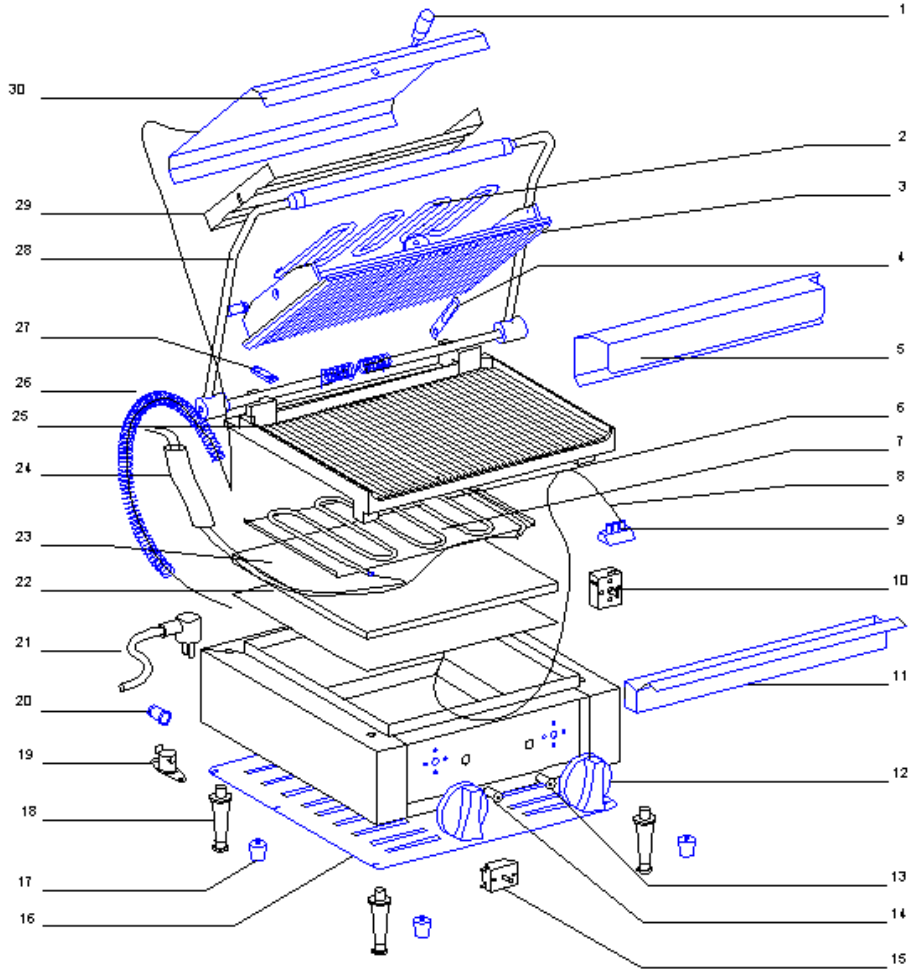
PANINI XL

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil de cuisson haut de gamme fabriqué en France. Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

1. CONSIGNES DE SECURITE

Veuillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne laisser pas l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Ne déplacer jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque les surfaces de cuisson sont encore chaudes.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces chaudes peut être très élevée lorsque l'appareil est en marche. Utiliser toujours les poignées et les boutons de commande.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil.
- Pour éviter tout choc électrique, ne jamais plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- En fin de cuisson, pour nettoyer l'appareil, ne pas oublier de le débrancher.



Nomenclature **PANINI XL**
Spare parts **PANINI XL**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	A15008	1	Poignée plaque supérieure	Top plate handle
2	D02101	1	Résistance haute	Top heating element
3	B02042+PTR	1	Plaque supérieure rainurée	Top grooved cast iron plate
	B02045+PTR	1	Plaque supérieure lisse	Top flat cast iron plate
4	37212	2	Guide plaque supérieur	Top plate guide
5	37202	1	Cache ressort	Spring protection
6	D02102	1	Résistance basse	Bottom heating element
7	37206	1	Serre résistance bas	Bottom element plate
8	C05016	1	Fil de terre	Earth wire
9	A16013	2	Bornier 3 plots	Three holes domino
10	A06032	1	Thermostat	Thermostat
11	37200	1	Bac à sauce	Sauce lid
12	A14078	2	Bouton	Knob
13	A08003	1	Voyant orange	Orange pilot light
14	A08009	1	Voyant vert	Green pilot light
15	A01001/1	1	Commutateur	Commutator
16	37205	1	Fond de socle	Bottom casing
17	A13003	4	Pied caoutchouc	Rubber foot
18	A13005	4	Pied	Pied
19	A06034	1	Thermostat sécurité	Safety thermostat
20	A10032	1	Presse étoupe 16	Cord closer 16
21	C03007	1	Cordon avec prise	Cord with plug
22	37208	1	Déflecteur	Deflector
23	H02050	1	Isolant inférieur	Bottom insulation
24	C04007	1	Isolant	Insulation
25	B02043+PTR	1	Plaque inférieure rainurée	Bottom grooved cast iron plate
	B02044+PTR	1	Plaque inférieure lisse	Bottom flat cast iron plate
26	C04008	1	Gaine ressort	Spring girdle
27	B04027	2	Bride poignée	Handle strap
28	F01028	1	Poignée compléte	Handle assembly
29	37207	1	Serre résistance haut	Upper element plate
30	37203	1	Capot inox	Stainless steel cover
	B07029	2	Ressort	Spring

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Un panini XL
Accessoire : - Un bac ramasse jus
- Un grattoir en inox
- La présente notice

Cf. vue éclatée détaillée du PANINI XL en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil comme une plaque à snacker pour saisir en un temps record les steaks et hamburgers surgelés ou frais tout en conservant les jus et les vitamines.
Une autre possibilité d'utiliser cet appareil : comme une presse à panini.
Grâce à sa surface extra large, vous pouvez cuire jusqu'à 5 panini en même temps.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

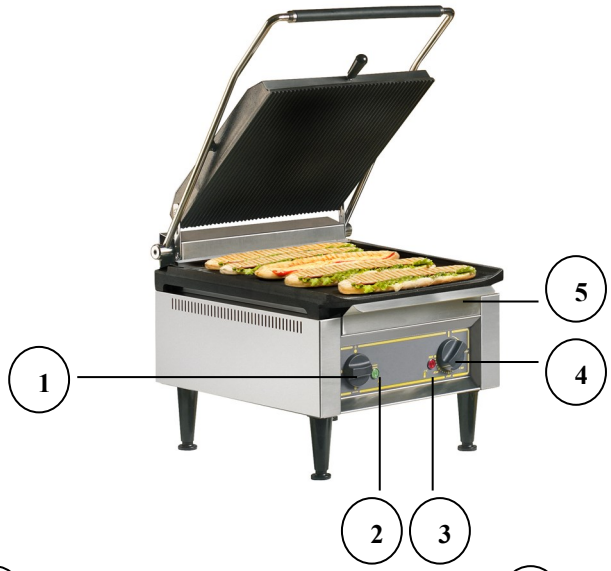
Cet appareil est équipé de plaques en fonte à forte valeur de conduction permettant une cuisson parfaitement homogène.
La plaque supérieure est auto-balancée et le ressort de compression réglable pour adapter la cuisson aux aliments. Les résistances blindées répartissent uniformément la chaleur.

Pour allumer et préchauffer les plaques, il suffit d'actionner le commutateur (n°1 sur la photo) sur l'une des positions désirées, le voyant vert (n°2 sur la photo) s'allume.
Tourner le bouton du thermostat (n°4 sur la photo) sur la position souhaitée, le voyant orange (n°3 sur la photo) s'allume, l'appareil est en chauffe.
A l'extinction du voyant orange, votre appareil est prêt pour la cuisson.

Pendant la cuisson, la température peut être régulée grâce au bouton de commande du thermostat (n°4 sur la photo) pour éviter le phénomène de sur-cuisson. Le voyant orange lumineux vous indique les périodes de chauffe.

Votre appareil est équipé d'un bac ramasse jus (n°5 sur la photo) amovible pour l'évacuation du jus et des graisses de cuisson. Il doit être vidé régulièrement. Il est conseillé de verser un peu d'eau dans le bac en début de cuisson afin de faciliter l'entretien et d'éviter la solidification et l'accumulation des graisses au fond du bac.

Ne jamais utiliser l'appareil sans le bac ramasse jus.



1 Commutateur

2 Voyant de mise sous tension

3 Voyant thermostatique

4 Thermostat

5 Bac ramasse-jus

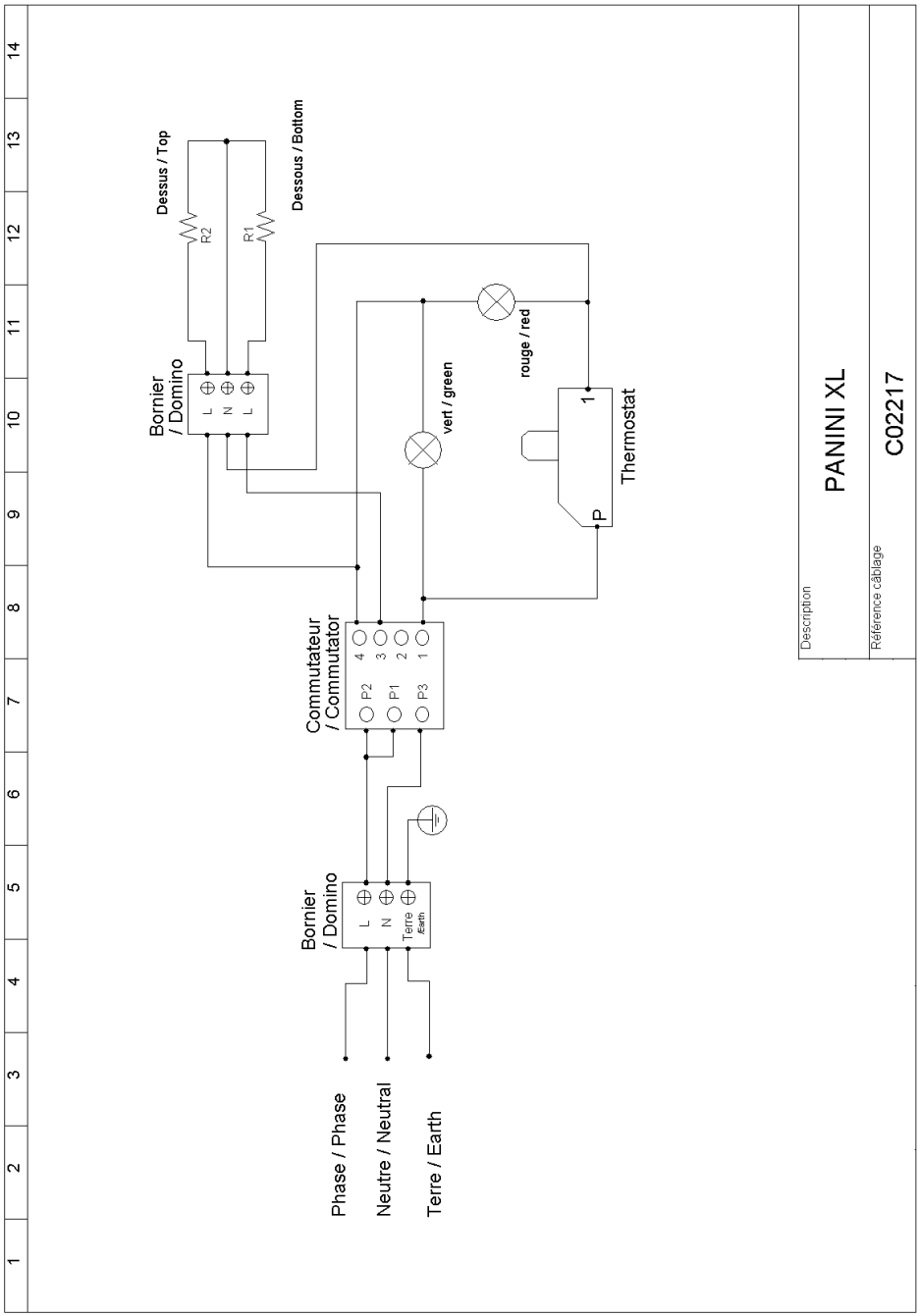
5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballer soigneusement l'appareil de son carton..
- Placer le contact grill sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne placer jamais l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Retirer le film de protection blanc sur le capot sans oublier celui qui protège le bac ramasse-jus (n°5 sur la photo).

b) Première mise en service :

Avant la première utilisation, vous devez ôter la graisse de protection anti corrosion à l'aide d'un détergent. Ensuite, il est nécessaire de graisser les plaques à l'aide d'huile alimentaire.
Lors de la 1ère utilisation, faire chauffer votre appareil en extérieur pendant 30 min environ afin d'évacuer les fumées résiduelles d'huile de fabrication des parties métalliques. Ceci peut dégager une légère odeur pendant quelques instants.



L'appareil doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques.

Les matériaux de l'appareil sont en effet réutilisables. En éliminant correctement les déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute autre forme de réutilisation d'équipements usagés, vous participez de façon significative à la protection de l'environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre distributeur.

10. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

Clauses d'exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.

Premier nettoyage

Nettoyer l'appareil avant la première utilisation. (cf.6 Nettoyage)

Branchement de l'appareil

- Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Vérifier toujours l'absence de dommage sur le câble ou la fiche d'alimentation électrique, si nécessaire, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- S'assurer que chaque bouton de commande est bien positionné sur 0.
- Dérouler entièrement le câble d'alimentation électrique et le brancher dans une prise reliée à la terre.
- L'appareil est branché.

NB : En cas de branchement de l'appareil à une prise sans fil de protection ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l'appareil à une personne qualifiée.

c) Utilisation de l'appareil :

Eléments de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Thermostat (n°4 sur la photo)	Réglage de la température
Voyant lumineux vert (n°2 sur la photo)	Appareil sous tension (voyant allumé) Appareil éteint (voyant éteint)
Voyant lumineux orange (n°3 sur la photo)	Mise en température de la plaque (voyant allumé) Température souhaitée atteinte (voyant éteint)
Commutateur 4 positions Position 1 Position 2 Position 3 Position 4	 Arrêt Contact grill (3600 W) Plaque à snacker (2200 W) Contact grill (3600 W)

Ne jamais utiliser l'appareil sans son bac ramasse-jus (n°5 sur la photo).

Mise en marche

Actionner le commutateur (n°1 sur la photo) sur l'une des positions désirées, le voyant vert s'allume (n°2 sur la photo).
Tourner le bouton du thermostat (n°4 sur la photo) sur la position souhaitée : le voyant orange (n°3 sur la photo) s'allume, l'appareil est en chauffe.
Une fois le voyant orange thermostatique (n°3 sur la photo) éteint, l'appareil a atteint la température souhaité.
Graisser les plaques avant chaque cuisson.

Réglage de la température

Régler la température en positionnant le thermostat (n°4 sur la photo) sur la température souhaitée. Le voyant orange (n°3 sur la photo) s'allume si une température plus élevée est demandée et s'éteint une fois celle-ci atteinte.

Il n'est pas nécessaire de laisser l'appareil allumé à plein régime. Il faut adapter la température aux produits à cuire pour limiter la consommation d'énergie. Si vos aliments collent sur la plaque, réduire la température du thermostat.

. ***Arrêt de l'appareil***

Positionner le thermostat sur zéro.
Mettre le commutateur sur la position 0.
Laisser refroidir l'appareil.
Débrancher le câble d'alimentation électrique.
Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage)
Graisser les plaques.

d) Panne/Réparation :

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.

Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible à l'arrière de l'appareil.

6 NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Débrancher l'appareil.

- Laisser refroidir complètement l'appareil avant toute intervention technique ou de nettoyage.
- Pour le nettoyage des plaques, utiliser des produits d'entretien légèrement abrasifs, de l'eau savonneuse ou du liquide vaisselle.
- Nettoyer régulièrement les parois externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle : éviter les éponges abrasives. Rincer votre appareil à l'aide d'une éponge humide.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irrémédiable.
- Ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout choc électrique.
- Lors d'une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité et de bien graisser les plaques.
- Le bac peut être nettoyé au lave vaisselle.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	PANINI XL
Dimensions externes	410x620x340 mm
Surface de cuisson	360x360 mm
Poids	34 Kg
Puissance	3600 W
Nbre élément	2
Ampère	15.5 A
Voltage	220-240 V N~

Correspondance des couleurs des fils	Phase	Brun ou Noir ou Gris
	Neutre	Bleu
	Terre	Jaune-Vert

La borne équipotentielle repéré par ce symbole
doit être raccordée au conducteur de liaison équipotentielle de votre installation au moyen d'un conducteur d'une section minimum de 2.5mm².

8. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC/EN 60335-1
IEC /EN60335-2-38
EN 55014-1 + 55014-2
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

9. ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021
2002/95CE (ROHS)
2006/95 CE
2004/108 CE

Réglementation Reach
Ne jeter pas l'appareil parmi les déchets ménagers.